

Ausgabe 2

Zur
Isar

Der Isar Almanach

BRANDNEU!

STEAKHOUSE ISARPLATZ'L



Jetzt heizen wir Ihnen ein!
Jeden Donnerstag und Samstag ab 18.00 Uhr

mehr auf Seite 2 ...

Zur
Isar

Hotel
Steakhouse Isarplatz'l
Bräu zur Isar

ANKOMMEN & WOHLFÜHLEN!

Fernab von Trubel und Hektik ist das Hotel zur Isar zum Treffpunkt der Gemütlichkeit geworden, wo man abschalten und genießen kann. Ein Synonym für kulinarische Köstlichkeiten, hausgebräutes Bier und Tradition, das über die Grenzen von Plattling hinaus Kultstatus erlangt hat.

Fühlen. Schmecken. Erleben.

Wir blicken gerne zurück, aber noch viel lieber schauen wir nach vorne. Es gibt noch viele Ideen, die es zu verwirklichen, Menschen, die es zu entdecken und vor allem Biere, Weine und Speisen, die es zu kosten gilt. Das ist nicht nur unsere Mission, sondern vielmehr eine Leidenschaft,

der wir uns verschrieben haben. Begleiten Sie uns dabei – die Reise hat gerade erst begonnen.

Zum Erfolgsrezept des Hotels zur Isar gehören vor allem die Menschen, die dort arbeiten und die Menschen, die ins Haus kommen. Freundlichkeit und Kompetenz sind ebenso wie Verantwortung, Vertrauen und Fairness Bestandteil unserer Philosophie.

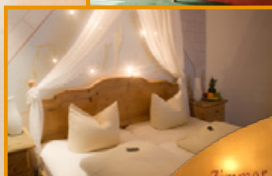


NEU RENOVIERT

Vor Kurzem wurden einige unserer 66 Zimmer mit großem Aufwand renoviert und präsentieren sich rundum neu, sehr geschmackvoll und individuell in klassisch modernem Stil eingerichtet.

UNSERE PREISE

Doppelzimmer „Superior“ mit Dusche / Bad / WC, Telefon, Kabel-TV, teilweise Balkon	95,00 €
Einzelbelegung (neu renoviert)	68,00 €
Einzelbelegung (teilweise renoviert)	63,00 €
Doppelzimmer „Standard“ mit Dusche / Bad / WC, Telefon, Kabel-TV	85,00 €
Einzelbelegung	55,00 €
Einzelzimmer „Standard“ zur Straßenseite mit Dusche / Bad / WC, Telefon, Kabel-TV	48,00 €
Dreibettzimmer „Standard“ mit Dusche / Bad / WC, Telefon, Kabel-TV	105,00 €



Zimmer 108 - 136
208 - 221

MAI 2014

4 JAHRE HOTEL ZUR ISAR

Das Hotel zur Isar hat seit Mai 2010 den Landkreis Deggendorf um einiges bereichert und die Herzen der Bier- und Steakliebhaber höher schlagen lassen ...

Im Mai 2014 erleben wir bereits das 4-jährige Bestehen unseres Hotels zur Isar, das wir gemeinsam mit Ihnen feiern möchten.

**Wir verwöhnen Sie mit einem Geburtstagsmenü.
Samstag, 10. Mai 2014**

Neben dem Herzstück, der Schaubrauerei Bräu zur Isar mit Bräustüberl, bietet das Hotel zur Isar das Steakhouse Isarplatz'l, den Nibelungensaal, das Maximilian-

stüberl, eine große, idyllische Sonnenterrasse sowie das Hotel mit seinen 66 Zimmern im Ost- und Westflügel verteilt.



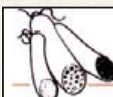
Nibelungensaal



Sonnenterrasse



Bräustüberl
mit eigener Schaubrauerei



seit 1897

METZGEREI • PARTYSERVICE
Robert Santl

„Fleisch aus der Region – für die Region“

Der kurze Transportweg der Tiere ist nicht nur ein Beitrag zum Schutz der Tiere vor unnötiger Qualerei, sondern auch Garantie für die hervorragende Qualität des Schlachtfleisches.

Wir sind eine Metzgerei von ganz wenigen im Landkreis Deggendorf, die noch selber im eigenen Betrieb schlachten können.

Hauptstraße 64, 94563 Otzing, Telefon 09931/2852

DIE KÜCHE VON ANDREAS SCHUSSMANN ERSTKLASSIG ANDERS



Die extravagante und stets hohen Ansprüche genügende Küche von Andreas Schussmann verbindet sich mit der Idee des Steakhouse Isarplatz'l zu einem rundum stimmigen Gefühl.

Neu, spannend und aufregend wie jede Begegnung zwischen Menschen sind die Kreationen von Andreas Schussmann.

Küchenchef
Andreas Schussmann

„Kochen ist eine Kunst – und gar eine Edle“



Chef de Partie Entremetier
Harald Mautner

„Ich bin immer auf der Suche nach neuen Ideen, damit nichts zur Gewohnheit wird.“



Sous-Chef
Roy Schmieder

„Ein gutes Essen ist wie Balsam für die Seele.“

VERANSTALTUNGEN

MÄRZ – JUNI 2014

23.03.

Frühlingsbrunch
mit Schlemmerbuffet

18.04. – 21.04.

Ostern
Variationen vom Lamm

11.05.

11.00 – 14.00 Uhr
Muttertag

19.05. – 25.05.

Spargelwoche

29.05.

Vatertag

02.06. – 09.06.

Kalbwoche

ERÖFFNUNG STEAKHOUSE ISARPLATZ'L

EIN VOLLER ERFOLG

Das Schwein macht: „oink-oink“, die Ente: „quak-quak“ und die Kuh macht: „brutzel-brutzel“ ...
... zumindest im neuen Steakhouse Isarplatz'l in Plattling!

Nicht etwa schnödes Western-Image sondern ein voll renoviertes, schickes und modernes Ambiente vom Boden, über Wände bis zum Licht erwartet Sie hier. Und inmitten des Ganzen das Herzstück – der Holzkohlegrill. Denn unsere haus-eigenen Bison, Galloway

und andere Rinder leben nicht nur in Freiheit auf den Weiden um Plattling, vielmehr kommen sie von der Glut der Kohle geküsst auf Ihre Teller.

Man muss einen Abend im Steakhouse Isarplatz'l einfach erlebt haben. Ob Essen, Wein, Atmosphäre, Flair oder Service – im Steakhouse ist für jeden etwas dabei. Ob mit Freunden, Geschäftspartnern oder den Liebsten, einfach die etwas andere Abgestaltung.

Schauen Sie vorbei und unserem Grillmeister über die Schulter, um sich zu überzeugen, dass ein gutes Rind nicht „muht“ sondern in Kombination mit Holzkohle dezent „zischt“ und „brutzelt“.

Das Steakhouse Isarplatz'l ist immer Donnerstag und Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns über Ihre Reservierung gerne telefonisch unter 09931 / 952-0 oder per E-Mail an info@hotel-zur-isar.de.

Eigenes Fleisch auf dem eigenen Grill.
Frische und Qualität – die man schmeckt!



REZEPT NACH KÜCHENCHEF ANDREAS SCHUSSMANN

HONIG - THYMIAN - MOUSSE MIT GESCHMORTEN ZWETSCHGEN



Zutaten Mousse:
8 Thymianzweige
75 g Butter
180 g Honig
6 Blatt Gelatine
240 g weiße Schokolade
750 g Sahne

für 6 Personen

Zutaten Zwetschgen:
15 Stück Zwetschgen-
150 g roter Portwein
120 g trockener Rotwein
4 ½ brauner Zucker
1 unbehandelte Orange

Zubereitung Mousse:

Die Thymianblättchen vollständig von den Stielen abzupfen. Die Stiele zur Seite legen.

3 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Thymianblättchen zugeben und darin anschwitzen. Vom Herd nehmen, den Honig hinzufügen, verrühren und ziehen lassen. Währenddessen die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Die weiße Schokolade mit einem Messer in kleine Stücke hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Die Metallschüssel auf ein warmes Wasserbad stellen und die weiße Schokolade unter Rühren schmelzen. Die flüssige Schokolade soll lauwarm sein. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen.

Die Thymian-Honig-Butter erneut erwärmen. Die ausge-drückte Gelatine unterrühren und alles vorsichtig in die Schokolade hinein rühren. Leicht auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in kleine Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 4-6 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Zubereitung Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Die gefrorenen Zwetschgen müssen aufgetaut werden. Mit den Schnittflächen nach unten in eine Auflaufform legen.

Den Portwein mit dem Rotwein in einen kleinen Topf geben. Den braunen Zucker und die geriebene Orangenschale sowie den Saft hinzugeben und aufkochen. Leicht kochen lassen und auf Sirup ähnliche Konsistenz reduzieren.

Den Sirup über die Zwetschgen gießen, die Auflaufform mit Alufolie bedecken und im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 20 – 25 Minuten weich schmoren (je nachdem, ob die Früchte frisch oder tiefgekühlt sind). Die geschmorten Zwetschgen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Zwetschgen aus dem Sud nehmen und in eine kleine Schale geben. Den Zwetschgenfond in einen kleinen Topf geben, Thymianzweige hinzugeben und leicht einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen und danach über die Zwetschgen geben. Eventuell mit Puderzucker süßen.

Zum Anrichten die lauwarmen, geschmorten Zwetschgen auf 6 Teller verteilen. Das Honig-Thymian-Mousse aus den Formen stürzen und diese neben die Zwetschgen geben. Je nach Belieben dekorieren.



Obst + Gemüsegröhandlung

Anzeige

Kirchfeldstraße 22 | 94551 Lalling
Telefon 09904 313 | Fax 09904 846268 | Handy 0171 2111289



VERANSTALTUNGEN APRIL – JULI 2014

Musikantenstammtisch

Beginn um 19.00 Uhr
03.04. | 01.05. | 05.06. | 03.07.

Käse- und Bierseminar

01.06.
Bräu zur Isar in Zusammenarbeit mit Globus auf der Landesgartenschau Deggendorf

Zünftiger Musikanten-Stammtisch
jeden 1. Donnerstag im Monat

SCHWEINEREI FASTENZEIT Gänsebraten, Bibergulasch und andere Fastenspeisen

Dass die Mönche sich früher in der Fastenzeit ja sehr zurück halten mussten und der Leitspruch „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ galt, womit das Bockbier das Maß der Dinge war, ist eigentlich ja weitläufig bekannt ... aber falsch!

Wer jetzt zutiefst entrüstet darüber ist, der hat vollkommen Recht! Aber zuerst die ganze Geschichte von vorne:

In der Fastenzeit durfte in den Klöstern nur Bockbier zu sich genommen werden, wobei das damalige Bockbier nicht mehr mit dem heutigen zu vergleichen ist. Es war wesentlich dickflüssiger, süßer und somit auch viel gehaltvoller. Dadurch wäre es nicht so unrealistisch sich wochenlang nur davon zu ernähren, da Bier sowieso viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. Aber trotz dieses so überaus schmackhaften Trunks konnten sich die Geistlichen nicht beherrschen und vom Klerus gestattet war es ja, zum Beispiel Wassertiere zu verspeisen.

Was man im Vatikan beim Erlassen dieser Regel wohl

nicht bedacht hatte, war die Gerissenheit der bayerischen Schlemmer-Mönche um sich doch etwas Fettiges auf den Teller zu zaubern. Denn je nach Auslegung war doch eine Gans oder Ente ebenfalls ein „Wassertier“ und somit trotz Fastenzeit und Gottesfurchtigkeit zwischen Aschermittwoch und Ostern zu kredenzen.

Um die Speisekarte nun neben Fisch und Geflügel um richtiges Fleisch zu ergänzen, wurde kurzerhand auch noch der Biber zum fastenkonformen Fleischlieferanten erklärt. Ja genau Sie lesen vollkommen richtig. Und wer nun kurz seine beim Tatort erlangten Kombinationsfähigkeiten einsetzt, wird auch zu dem richtigen Schluss kommen. Nicht nur, dass der Biber gerne Holz anfrisst, welches er nicht anfressen sollte, sondern vor allem sein Status als „Fastenspeise“ hat seine Zahl in unseren Breitengraden bis zur Ausrottung dezimiert.

Denn wie auch in Plattling gab es bis vor einigen Jahren keine Biber mehr in unseren Breitengraden, bis diese durch Naturschutzprojekte als heimische Art wieder angesiedelt wurden.

Tja, nun ist es wieder soweit, dass es zu viele dieser gefräßigen Kameraden werden ... was nun bestimmt dazu führt, dass sich der ein oder andere dazu hinreißen lässt, die Frage aufkommen zu lassen „Wie schmeckt denn wohl Biber?“.

UNSER BIER-MENÜ

Aperitif

Biercocktail

Vorspeise

Sülzchen

von der bayerischen Bachforelle geräuchert mit Exportschaum, Radieschen-Relish und Feldsalat

Zwischengericht

Dreierlei vom Knödel in Weißbierschaum (Speck-, Pilz- und Käseknödel)

Hauptspeise

Im hauseigenen Bier eingelegte Brust vom Bauernhähnchen gebraten an Biersauce, mit Karottengemüse und hausgemachten Kartoffelfrösti

Dessert

Schnitte von Dunkelbier mit Kokosnussseis



GERSTE – MALZ – TREBERN

In dieser Reihenfolge wird aus etwas so unscheinbarem – wie dem auf unseren Feldern wachsenden Getreidesorten Gerste und Weizen – im Bräu zur Isar etwas so bekömmliches wie unsere exzellenten handwerklich gebrauten Bierspezialitäten!

Allerdings bevor der Braumeister Malzsäcke schleppen und durch die Schrotmühle für den Brauprozess vorbereiten kann, muss zuerst die Mälzerei ihren Dienst verrichten. Also vom Feld direkt über den Bauern zur Mälzerei wo der aufwendige Mälzungsprozess durchgeführt wird, das fertige Malz in all seinen Geschmacks- und Farbvariationen kommt dann in die Brauerei und wartet dort auf die Gunst des Braumeisters, um endlich seiner Bestimmung zugeführt zu werden.

Aber die armen kleinen Körnchen haben auch nach dem für sie eher nicht sehr rosig ausgehenden Brauprozess immer noch ein „Leben nach dem Tod“ vor sich.

Denn die breiige Masse ausgelaugten Malzschrotes, der sogenannte Trebern, dient hier im Bräu folgenden zwei Dingen:

Also natürliches Kraftfutter reich an Eiweiß und Kohlehydraten für unsere Bisons, Gallows und was da noch alles rumläuft, sowie auch gerne zur Abholung für unsere Gäste um sich zu Hause ein leckeres Trebernbrot backen zu können!

Viele fragen sich jetzt vielleicht: „Trebernbrot? Was ist das denn?“ Dazu verweise ich auf das ebenfalls hier abgedruckte Rezept und dass probieren über studieren geht.

Gerne können Trebern je nach Verfügbarkeit bei uns bestellt oder abgeholt werden um sich daheim selber mit dieser leider selten gewordenen Leckerei zu versorgen.

REZEPT TREBERNBROT

Zutaten

750 g Trebern	120 g Hefe
1500 g Mehl	3 Teelöffel Salz
900 ml lauwarmes Bier	

Vorteig

Hefe, Salz und ¼ Mehl mit etwas Bier glattrühren und ca. 15 Min. gehen lassen.

Brotteig

Restliche Zutaten unter den Vorteig kneten, 30 Min. gehen lassen und 3 bis 4 Laibformen oder in Kuchen- Kastenformen füllen.

Backen

Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 25 – 30 Min. knusprig braun backen.

Speckbrot

Als deftige Variante kann man auch 200 g gewürfelten Speck dazugeben.



BRÄU ZUR ISAR

HELLES/WEISSBIER/DUNKLES

2 l Flasche 13,50

Sparkasse.
Gut für die Region.



Sparkasse
Deggendorf

FÜHLEN, RIECHEN, SCHMECKEN

EINE BRAUEREIFÜHRUNG

MIT BRAUMEISTER FABIAN STAUDINGER!

Im Bräu zur Isar stillen wir nicht nur Ihren Wissensdurst. Der krönende Abschluss unserer Führung: Geselligkeit bei einem frisch gezapften Bier und bayrischen Schmankerl zur Stärkung in unserem Bräustüberl. Unsere Brauereiführung ist ein beliebtes Ausflugsziel für alle Bräu zur Isar Freunde, für Verei-

ne, Stammtische und Betriebe, für Ihre Gäste aus dem In- und Ausland oder als krönender Abschluss Ihrer Firmenveranstaltung.

Möglich nur nach Anmeldung (mind. 15 Personen / max. 25 Personen).

Braumeister
Fabian Staudinger



Isar Almstadl



VERANSTALTUNGEN

MÄRZ – JUNI 2014

Bockbierfest mit Donnervögel

08.03.
19.00 Uhr

„Friends meet friends“

05.04.
19.30 Uhr

Die Nacht der Tracht
Concert and Dancing Party

Bussi-Bussi-Alm

21.03. | 20.04. | 23.05.
21.00 Uhr

Ü30 Party

14.03. | 11.04. | 09.05.
21.00 Uhr



WENN DER STADL SCHREIT, MUASST EINI!



Wenn der Almöhi ein
Doppelleben führen und
sich dazu ein schickes
Wochenend-Domizil
unterhalten würde,
wäre es wohl der Almstadl!

Dieser große,
mit Holz und
Schweiß errich-
tete Gaudistadl
bietet nicht
nur eine wundervolle
– von bayerischem Kitsch
erfüllte – Atmosphäre, son-
dern auch genau das richtige
Pflaster für bayerische
Playboys und Bunnys!
Hier wo die speckige Leder-
hosen und das reichliche
Holz vor der Hütt'n zum
guten Ton gehört – wie

woanders die Krawatte
und das Abendkleid – kann
man vom brünstig, röhren-
den Platzhirsch bis hin zum
scheuen, zurückhaltenden
Rehkitz alles beobachten.

Für das leibliche Wohl sorgt
unser original königlich
bayerischer Schmankerl-
wagen. Der Tür an Tür mit
der neuen Stadl- Après-Ski-
bar steht, die nicht nur den
Freunden des Tabaks Un-
terschlupf bietet, sondern
leicht fröstelnde
Damen auch mit
heißen Getränken wie
Hot-Caipi oder
ähnliches versorgt.

Nach Durchschreiten der
Stadltür befindet man sich
sofort auf erstklassigem
Hoheitsgebiet.
Und dann kann es an einer
der unzähligen Bars abge-
hen. Oder doch lieber ein
schmackhaftes Bier vom
Bräu zur Isar? Vielleicht
auch ins lauschige Sepp-a-
Reh?

Ganz egal, denn so wie es
für den tatttrigen, grauen
Almöhi heißt: „Wenn der
Berg ruft, muasst auf“,
heißt es für unsere jungen
Platzhirsche und Rehkitze:
„Wenn der Stadl schreit,
muasst ein!“



MEIER

Schriften Schilder
Lichtwerbung GmbH

94447 Plattling Eduard-Stanglmeier-Str. 22 Tel. 09931 / 890 960

www.meier-reklame.de

Ihre Feier IM ISAR-ALMSTADL

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfeier. Bei uns befinden Sie sich für jede Art von Festlichkeit in den besten Händen. Denn als erfahrender Veranstalter richten wir alles in Ihrem Sinne an, so dass Sie sich aufs Wesentliche konzentrieren können.



MARIEN APOTHEKE

... herzlich und kompetent

Feiert ihr ...
... wir kümmern uns um
den nächsten Morgen



Preislingplatz 22 • 94447 Plattling

Direkt vor der Apotheke

Schee zum VERSCHENKEN!

Beschenken Sie Ihre Liebsten einfach mit einem
GUTSCHEIN für kulinarischen Genuss.

Ausgestellt auf einen Betrag Ihrer Wahl,
ist der Gutschein in unserem Hotel zur Isar gültig
und kann von den glücklichen Beschenkten
nach persönlichem Gusto eingelöst werden.

- Gutscheine / Isartaler
- Unsere Biere
(2,0 l Flasche, 5 l Partyfass ...)



Vui Spaß mit dem Isar-Almanach

Fesche
Werbung
auf die ma einfach
schaun muas



accudo Reklame GmbH
www.accudo.de [f/accudo](https://www.facebook.com/accudo)



Neuigkeiten, Veranstaltungen, Speisekarten
und weitere Informationen finden Sie im
Internet unter:

www.hotel-zur-isar.de
[f/hotelzurisar](https://www.facebook.com/hotelzurisar)

www.braeu-zur-isar.de
[f/BraeuZurIsar](https://www.facebook.com/BraeuZurIsar)

www.isaralmstadl.de
[f/IsarAlmstadl](https://www.facebook.com/IsarAlmstadl)

Eisch Gastronomie GmbH & Co. KG
Passauer Straße 2, 94447 Plattling
Telefon 09931 952-0, Telefax 09931 952-222
E-Mail: info@hotel-zur-isar.de